

Marillen - Apfel - Strudel



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Bröseltopfen (trocken)	1 Pkg.
Rosinen / Sultaninen	1 handvoll
Zimtpulver	1 Teelöffel
Feinkristallzucker	2 Esslöffel
Geriebene Walnüsse	4 Esslöffel
Marillen / Aprikosen	3 Stk.
Äpfel / Apfel	2 Stk.
Blätterteig	1 Pkg.
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Äpfel schälen, hobeln und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Den Topfen auf dem Blätterteig verteilen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Die gehobelten Äpfel darauf verteilen und ebenso die, in Scheiben geschnittenen, Marillen darüber geben.

Nochmals mit Zucker bestreuen und je nach Geschmack noch Rosinen dazu geben.

Die geriebenen Nüsse darüber streuen und, falls die Früchte sehr saftig sind, noch etwas Semmelbrösel dazugeben.

Den Strudel vorsichtig einrollen und auf ein Backblech geben. Mit der Gabel mehrmals einstechen und, wenn vorhanden, mit einem verquirlten Ei bestreichen.

Im Backrohr für 20-30 Min. goldgelb backen.

Noch lauwarm mit Staubzucker bestreut servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1514-Marillen-Apfel-Strudel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at